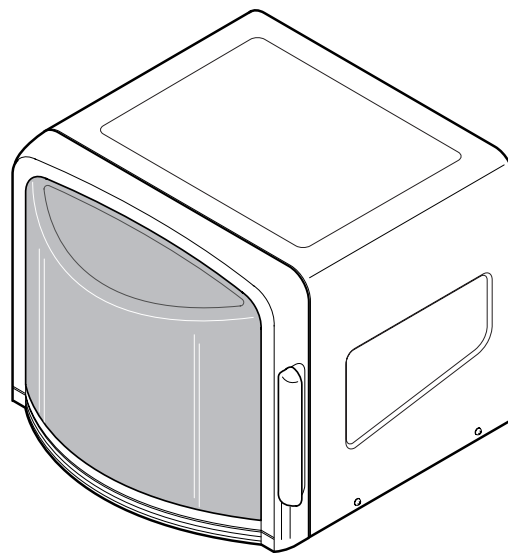


SAMSUNG

Horno microondas

Manual del usuario

MD1430





PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

- (a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en exposición dañina a la energía de microondas. Es importante el no anular o jugar con los entrecierres de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.
- (c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
 - 1) La puerta (torcida o abollada),
 - 2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
 - 3) Sellos de la puerta u superficies que sellan.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.



ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:



ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
 - Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **“PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS”** en esta página.
 - Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las **“INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA”** en la page 4 de este manual.
 - Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
 - Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
 - Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Seguridad

Instrucciones Importantes de Seguridad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado, si no está trabajando apropiadamente, o si ha sido dañado.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
 - a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato si en el interior hay papel, plástico u otros materiales combustibles.
 - b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
 - c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito. Si abre la puerta, el fuego se esparcirá.
 - d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- No cocine sin el plato de cristal en su lugar dentro del horno. Los alimentos no se cocinarán adecuadamente sin el plato.
- No descongele bebidas contenidas en botellas con cuello angosto, puede romperse.
- Platos y contenedores pueden calentarse, manéjelos con cuidado.

- Cuidadosamente remueva las cubiertas de los contenedores y evite el contacto directo de manos y cara con el vapor.
- Remueva tapas de alimento infantil antes de alimentar. Después de calentar el alimento para bebe, revuelva bien, compruebe la temperatura probando la comida antes de servir.
- No opere ningún otro calentador o aparato de cocina debajo de este aparato.
- No monte la unidad sobre o cerca de alguna hornilla o aparato de cocina.
- No coloque el horno sobre a fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.
- Los líquidos tales como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin tener que estos se vean hirviendo. Las burbujas que aparecen en el líquido cuando están en su punto de ebullición no siempre se aprecian cuando se retira el recipiente del horno de microondas. **ESTO PUEDE OCURRIR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO ES TRASLADADO EL RECIPIENTE O SE INTRODUCE DENTRO DEL LÍQUIDO UNA CUCHARA O ALGUN OTRO UTENSILIO.**

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos.
 2. Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
 3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas.
 4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo.
- Sea cuidadoso cuando inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 220 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.



ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija puede resultar en el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o a una persona del servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos o extensiones eléctricas y pueden usarse si se ejerce cuidado en su uso. Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

- 1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
- 2. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.
-

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Su nuevo horno microondas

Revisando las partes

Desempaque su horno de microondas y revíselo para asegurarse que tiene todas las piezas mostradas aquí. Si alguna pieza falta o está rota, llame a su distribuidor.



Horno microondas



Bandeja de cristal



Soporte giratorio

Gracias por elegir a SAMSUNG

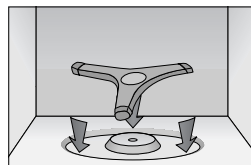
Su horno nuevo representa lo último en tecnología de cocción con microondas. Este horno es un electrodoméstico con todas las funciones y fácil de usar, construido para cumplir estándares estrictos de calidad establecidos por SAMSUNG: los más altos en la industria. Estamos orgullosos de ofrecerle un producto que proporcionará servicio conveniente y confiable durante años por venir.

Por favor registre el número de serie de la parte trasera o interior de su horno de microondas SAMSUNG así como la fecha de compra en los espacios provistos abajo. Le recomendamos guardar su recibo de compra con este manual para facilitar el servicio en garantía.

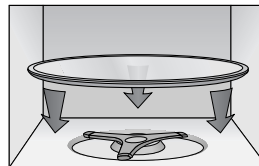
Número de modelo _____
Número de serie _____
Fecha de compra _____
Distribuidor _____

Instalación del horno microondas

- 1 Ponga el horno sobre una superficie plana y resistente y enchufe el cable de alimentación en una toma de corriente puesta a tierra.
Para que el horno tenga una ventilación adecuada, deje por lo menos un espacio de diez centímetros detrás, encima y a cada lado del horno.
- 2 Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta.
- 3 Limpie el interior del horno con un paño húmedo.
- 4 Coloque el soporte giratorio premontado en el hueco del centro del horno.

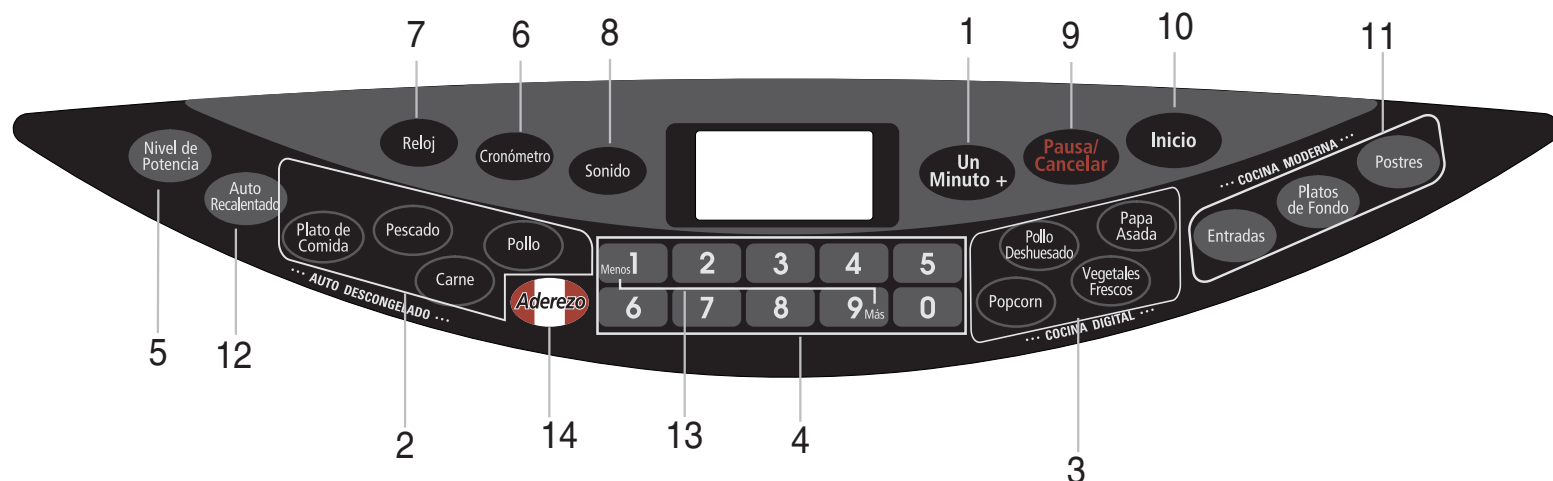


- 5 Ajuste firmemente la bandeja de vidrio en el centro del soporte giratorio premontado.



Su nuevo horno microondas

Botones del panel de control



- | | |
|---|--|
| 1. Un minuto + (One Minute+) p.7 | 9. Pausa/Cancelar (Pause/Cancel) p.7 |
| 2. Botones Auto Descongelado [Plato de Comida (Bread), Pescado (Seafood), Carne (Fish), Pollo (Poultry)] p.8 | 10. Inicio |
| 3. Botones de cocción por sensor con una pulsación [Popcorn, Pollo Deshuesado (Single Entrée), Vegetales Frescos (Fresh Vegetables), Papa Asada (Steam Potato)].....p.7 | 11. Botones del menú de cocción automática [Entradas (Rice /Pasta), Platos de Fondo (Meat/Fish), Postres (Snack Bar)] p.9~p.11 |
| 4. Botones numéricos (Number Buttons) | 12. Auto Recalentado (Auto Reheat)..... p.12 |
| 5. Nivel de Potencia (Power Level) p.13 | 13. Botones Más/Menos (Mas/Menos (+/-) Button) . p.13 |
| 6. Cronómetro (Kitchen Timer)p.13 | 14. Aderezo..... p.12 |
| 7. Reloj (Clock) p.7 | |
| 8. Sonido (Sound) p.13 | |

Su nuevo horno microondas

Índice

Seguridad.....	2
Su nuevo horno microondas	5
Revisando las partes.....	5
Gracias por elegir a SAMSUNG.....	5
Instalación del horno microondas.....	5
Botones del panel de control.....	6
Índice.....	7
Funcionamiento	7
Ajuste del reloj.....	7
Uso del botón Pausa/Cancelar	7
Uso del botón Un Minuto +.....	7
Uso de los botones de cocción por sensor	7
Guía de cocción por sensor	8
Uso de la función de descongelación automática	8
Guía de descongelación automática.....	9
Uso del botón Postres.....	9
Uso del botón Entradas.....	10
Uso del botón Platos de Fondo.....	11
Uso del botón Aderezo.....	12
Uso de la función Auto Recalentado	12
Ajuste de tiempos de cocción y los niveles de potencia	13
Modo de demostración.....	13
Uso de los botones Más/Menos (+/-)	13
Conexión y desconexión de la alarma	13
Uso del cronómetro.....	13
Ajuste del bloqueo infantil	13
Instrucciones de cocción	14
Utensilios de cocción	14
Técnicas de cocción.....	14
Consejos generales	14
Cocción automática por sensor.....	15
Utensilios y tapas para la cocción por sensor.....	15
Importante	15
Guía de cocción	15
Apéndice.....	17
Guía para la solución de problemas.....	17
Cuidado y limpieza.....	17
Mensajes de error	17
Especificaciones técnicas	18

Funcionamiento

Ajuste del reloj

1. Pulse el botón **Reloj**. Los indicadores “ENTRAR(ENTER)” y “TIEMPO(TIME)” parpadearán.
2. Use los botones numéricos para introducir la hora actual. Para ajustar el reloj debe pulsar al menos tres números. Si la hora es las 5:00, escriba 5,0,0.
3. Cuando hayan transcurrido 5 segundos, el indicador “ENTER” parpadea y aparece “Reloj”.
4. Pulse el botón **Reloj** nuevamente. Comienza a parpadear un signo de dos puntos para indicar que la hora se ha ajustado.
Si se produce una interrupción en la alimentación eléctrica, deberá reajustar el reloj.
Puede comprobar la hora actual mientras esté cocinando pulsando el botón **Reloj**.

Uso del botón Pausa/Cancelar

El botón **Pausa/Cancelar** le permite anular las instrucciones que se han introducido. También le permite realizar una pausa en el ciclo de cocción del horno para que pueda vigilar la comida.

- Para que el horno realice una pausa durante la cocción: pulse **Pausa/Cancelar** una vez. Para reiniciar, pulse **Inicio**.
- Para detener la cocción, borrar las instrucciones y que el visor del horno vuelva a mostrar la hora: pulse **Pausa/Cancelar** dos veces.
- Si desea corregir un error que acaba de introducir: pulse **Pausa/Cancelar** una vez, luego vuelva a introducir las instrucciones.

Uso del botón Un Minuto +

- Este botón permite aumentar el tiempo de cocción cómodamente en incrementos de un minuto a alto nivel.

1. Pulse el botón **Un Minuto +** una vez por cada minuto adicional que desee cocinar el alimento. Por ejemplo, púselo dos veces para dos minutos.
Se mostrará el tiempo y el horno comenzará a funcionar automáticamente.
Agregue minutos a un programa en marcha pulsando el botón **Un Minuto +** por cada minuto que desee añadir.

Uso de los botones de cocción por sensor

Esta función ajusta la cocción automáticamente para varios tipos y cantidades de alimentos detectando el vapor real que estos producen mientras se cuecen.

1. Pulse el botón de **cocción por sensor** que corresponda al alimento que esté cocinando (por ejemplo, **Popcorn**). El visor muestra “” y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.
Al cocinar de nuevo Popcorn, espere al menos cinco minutos entre cada bolsa para evitar sobrecalentar la bandeja de vidrio. Si desea comprobar la hora actual mientras esté cocinando, pulse el botón **Reloj**.

Funcionamiento

Guía de cocción por sensor

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando cocine diferentes tipos de alimentos.

Alimentos	Cantidad	Procedimiento
Papa Asada	1 a 6 unidades	Pinche cada patata varias veces con un tenedor. Colóquelas en el plato giratorio de forma ordenada. Déjelas reposar de 3 a 5 minutos. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Vegetales Frescos	1 a 4 tazas	Coloque los alimentos frescos en un plato apto para microondas y añada 2 cucharadas soperas de agua. Cúbralo con film de plástico apto para microondas. (Los mejores resultados se obtienen usando la tapa de cristal.) Si utiliza film de plástico, debe dejar un pequeño orificio en el borde del plato para la ventilación. Saque las verduras del horno, déjelas reposar cubiertas durante 2 minutos, remueva y sirva. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Pollo Deshuesado	220 g – 400 g	Saque la comida del envoltorio externo y siga las instrucciones del envase. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.
Popcorn	85 g – 100 g 1 paquete	Utilice sólo una bolsa de palomitas apta para microondas cada vez. Tenga cuidado cuando retire del horno y abra una bolsa caliente. Permita que el horno se enfríe durante al menos 5 minutos antes de usarlo de nuevo.

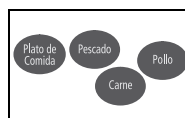
Uso de la función de descongelación automática

La función Descongelación automática permite descongelar aderezo, pollo, y carne. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

- Utilice sólo los recipientes que sean seguros para su uso en el microondas.

Para empezar, coloque la comida congelada en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.

1. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando una o más veces el botón **Auto Descongelado**.



2. Seleccione el peso del alimento pulsando el botón **numérico**. Es posible seleccionar hasta un máximo de 2000 g.
3. Pulse el botón **Pausa/Cancelar**.
 - La descongelación dará comienzo.
 - El horno emitirá pitido cortos durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.
 - Pulse de nuevo el botón **Pausa** para terminar la descongelación.

Notas

También puede descongelar comida manualmente. Para hacerlo, seleccione la función de recalentamiento o cocción del microondas con una potencia de 180 W.

Funcionamiento

Guía de descongelación automática

- Siga las instrucciones que se facilitan a continuación cuando descongele diferentes tipos de alimentos.

Elemento	Peso	Tiempo de reposo	Observaciones
Pollo	100g - 2000g	20-60 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y para porciones.
Carne	100g - 2000g	20-60 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
Pescado	100g - 2000g	20-60 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dele la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para gambas, langostinos, marisco con caparazón duro o almejas.
Plato de Comida	100g - 700g	20-60 min	Coloque el pan sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. Coloque el pastel en un plato de cerámica y, si es posible, gírelo tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o pasteles con cobertura de chocolate.

Notas

Compruebe el alimento según las señales del horno. Después de la etapa final, algunas pequeñas secciones pueden haber quedado sin descongelar; deje reposar el alimento para que se complete la descongelación. La descongelación no finaliza hasta que todos los cristales de hielo se han fundido. Al cubrir los asados o filetes con pequeñas piezas de papel de aluminio se evita que los bordes se cuezan antes de que el centro del alimento esté descongelado. Use tiras estrechas, planas y lisas de papel de aluminio para cubrir dichos bordes, así como las partes más delgadas del alimento.

Uso del botón Postres

- Pulse el botón **Postres** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1" (código de identificación). Pulse varias veces el botón **Postres** con el fin de seleccionar el elemento que desee.
- Pulse el botón **Inicio** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Postres

Código	Elemento	Receta	Preparación
A-1	Bizcocho de Piña	Caramelo: • ½ taza de azúcar • 3 cucharadas de agua	Caramelo: Colocar en un recipiente de vidrio refractario (no plástico) el azúcar y las 3 cucharadas de agua y llevar al Cheff Samsung por 3 minutos. Vigilar la cocción y el color de la mezcla (lo ideal es que quede color marrón caramelo). Cuando este listo verter inmediatamente y acaramelar el molde (es preferible utilizar un molde redondo con hueco en el centro); luego, decorar con piñas alrededor del molde.
		Bizcocho: • 3 huevos • 1 ¼ taza de harina • ¾ taza de azúcar rubia • ¼ de taza de aceite • ¼ taza de leche • 60 gramos de margarina (derretir) • Vainilla • Piña cortada en tajadas delgadas	Bizcocho: Batir las claras a punto de nieve y agregar el azúcar. Luego agregar las yemas, batir una vez más y retirar la batidora. Agregar, los ingredientes secos cernidos intercalando con los ingredientes líquidos para evitar que la masa se asiente. Verter la masa en el molde ya acaramelado y decorado, y llevarlo al Cheff Samsung cubierto con un paño húmedo exprimido, pulsar la tecla Postres 1 vez, en nivel de potencia 8, y luego la tecla Inicio. Cuando este listo, dejar reposar por 5 minutos y desmoldar. Observaciones: • Se puede usar también otras frutas como manzana, pera o durazno.
A-2	Conserva de Peras	• 3 peras (cortadas a la mitad y descorazonadas) • Agua • 2 cucharadas de azúcar • Canela y clavo	Colocar en un recipiente las peras con suficiente agua (hasta que las cubra), aumentar el azúcar, canela y clavo. Llevar tapado al Cheff Samsung, pulsar la tecla Postres 2 veces y luego la tecla Inicio.
A-3	Crema de Duraznos	• 2 tazas de leche • ½ taza de azúcar • 2 cucharadas de harina (al ras) • 2 cucharadas de maicena • 1 cucharada de mantequilla • 4 duraznos, licuados con un poquito de leche (si son enlatados licuar sin el jugo)	Mezclar en un recipiente la leche, el azúcar, la harina, maicena y la mantequilla derretida. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla Postres 3 veces y luego la tecla Inicio. Luego, incorporar los duraznos licuados a la mezcla. Servir en copas de champagne, cubrir con merengue y decorarlos con láminas de durazno. Llevar a la refrigeradora.
A-4	Mousse de Chocolate	• 1taza de leche • 1 taza de crema de leche • 1 cucharada colmada de harina • 200 grs. de chocolate cobertura bitter • 2 claras de huevo (batidas a punto de nieve con dos cucharadas de azúcar) • 2 yemas • 1 cucharadita de vainilla • 1 cucharada de mantequilla	Mezclar bien la leche con la harina y las yemas de huevo; llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla Postres 4 veces y luego la tecla Inicio . Revolver a media cocción (cuando el sonido lo indique), colocar nuevamente en el Cheff Samsung y pulsar la tecla Inicio . Retirar, agregar el chocolate en trozos a la mezcla caliente y mezclar bien. Luego, agregar la vainilla y la mantequilla, mezclar y dejar entibiar. Añadir la crema de leche semi-batida y mezclar. Finalmente, agregar la mitad de las claras batidas y mezclar nuevamente. Reservar la otra mitad de las claras para decorar al momento de servir. • Al terminar el primer lapso de tiempo (media cocción), el Cheff Samsung detendrá la cocción, manteniendo el tiempo restante (1 ½ minuto) programado hasta que usted continúe con la preparación.

Funcionamiento

Uso del botón Entradas

1. Pulse el botón **Entradas** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando.
El visor muestra “A-1” (código de identificación).
Pulse varias veces el botón **Entradas** con el fin de seleccionar el elemento que desee.
2. Pulse el botón **Inicio** para comenzar la cocción.

Diagrama de la función Entradas

Código	Elemento	Receta	Preparación
A-1	Brochetas de Pollo	• ½ kg. de pechuga de pollo • 1 pimiento rojo • 1 cebolla blanca • 1 cucharada de ají amarillo • 1 cucharada de ají colorado • 1 cucharada de vinagre • 2 cucharadas de sillau • Palitos de madera para brochetas	Cortar el pollo en trozo chicos, el pimienta en cuadrados y la cebolla en gajos tratando de que queden todos del mismo tamaño. Marinar el pollo con la mezcla de vinagre, sillau y ají. En los palitos de madera colocar en forma alternada un trozo de pollo, pimienta y cebolla. Repetir 3 series por cada brocheta. Colocarlas en un recipiente, llevarlas al Cheff Samsung y pulsar la tecla Entradas 1 vez y luego la tecla Inicio. Observaciones: • Se puede cambiar el pollo por pescado como pez espada o tollo (de consistencia gruesa) • Se pueden usar otras verduras o frutas como el tallo de la cebolla china, o piña.
A-2	Polenta	• 3 tazas de caldo de gallina • ¾ taza de polenta • 2 cucharadas de mantequilla • Sal, pimienta y queso parmesano o gorgonzola * Salsa tuco (opcional)	Mezclar la polenta con el caldo de gallina, la mantequilla derretida, sal y pimienta. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla Entradas 2 veces y luego la tecla Inicio. Servir con salsa tuco (opcional).
A-3	Sopa de Pollo	• ½ pechuga de pollo picada • 4 tazas de agua hervida • 150 grs. de verduras picadas (zapallo, apio, poro, vainitas, zanahoria) • 2 papas amarillas partidas • 10 grs. de cabello de ángel • Sal * Opcional: Caldo concentrado en cubito o en polvo.	En un recipiente para microondas colocar el pollo, el agua, las verduras picadas, las papas, sal y el caldo concentrado (si se desea). Llevar tapado al microondas, pulsar la tecla Entradas 3 veces y luego la tecla Inicio. Luego, retirar del horno y agregar los fideos; dejar reposar tapado por 3 minutos. Observaciones: • Si se desea con fideos anchos agregarlos a la mezcla inicial, para que cocine todo junto durante los 10 minutos.

Funcionamiento

Uso del botón Platos de Fondo

1. Pulse el botón **Platos de Fondo** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1" (código de identificación).
Pulse varias veces el botón **Platos de Fondo** con el fin de seleccionar el elemento que desee.
2. Pulse el botón **Inicio** para comenzar la cocción. Diagrama de la función

Diagrama de la función Platos de Fondo

Código	Elemento	Receta	Preparación
A-1	Albóndigas al Pomodoro	Salsa: • 1 paquete de salsa de tomate • ½ taza de caldo de carne (instantáneo) • 1 cucharadita de harina • Laurel, orégano, perejil y queso parmesano rallado Carnes: • ¼ kg. de carne de res molida • ¼ kg. de carne de cerdo molida • 1 huevo • 2 cucharadas de pan rallado • ½ cucharadita de ajo • 1 cucharadita de perejil • Sal y pimienta	Mezclar en un recipiente todos los ingredientes para la salsa. Mezclar las carnes de res y de cerdo con el huevo, sal, pimienta y el pan molido. Amasar, formar bolitas con la mezcla en forma de albóndigas y colocarlas en un recipiente en forma circular. Llevar al Cheff Samsung destapado y pulsar la tecla Platos de Fondo 1 vez y luego la tecla Inicio. Cuando el sonido del Cheff Samsung lo indique y detenga la cocción aumentar la salsa a las carnes, llevar tapado al Cheff Samsung nuevamente y pulsar la tecla Inicio. • Al terminar el primer lapso de tiempo, el Cheff Samsung detendrá la cocción, manteniendo el tiempo restante (10 minutos) programado hasta que usted continúe con la preparación.
A-2	Arroz con Langostinos	• 2 tazas de arroz • 1 sobre de caldo de pescado en polvo (disuelto en 2 tazas de agua) • ½ cebolla picada • 2 dientes de ajo picados • 1 cucharada de ají colorado • 1 cucharada de ají amarillo • ½ taza de arvejas • ½ kg de colas de langostino • Sal, pimienta, limón, perejil picado y queso parmesano rallado	Mezclar en un recipiente la cebolla, el ajo, el ají amarillo y el ají colorado. Llevar al Cheff Samsung y pulsar la tecla Aderezo. Retirar y agregar el arroz con el caldo de pescado, las arvejas, sal y pimienta. Llevar al Cheff Samsung, pulsar la tecla Platos de Fondo 2 veces y luego la tecla Inicio. Cuando el sonido lo indique revolver un poco y continuar la cocción pulsando la tecla Inicio. Luego, cuando un segundo sonido lo indique aumentar las colas de langostinos y continuar la cocción pulsando nuevamente la tecla Inicio. Al terminar, retirar el recipiente y dejar reposar por un par de minutos. Decorarlo con el queso parmesano y el perejil al momento de servir. • Al terminar el primer lapso de tiempo, el Cheff Samsung detendrá la cocción, manteniendo el tiempo restante (5 minutos) programado hasta que usted continúe con la preparación.

A-3	Costillas a la Barbacoa	• ¾ kg. de costillas de cerdo (Ribs) Salsa: • ½ taza de ketchup • 3 cucharadas de azúcar rubia • 2 cucharadas de vinagre • ½ cucharadita de ajos • sal, pimienta y sazónador	Mezclar todos los ingredientes para la salsa y marinar con ella las costillas por 15 a 20 minutos. Llevar al Cheff Samsung destapado, pulsar la tecla Platos de Fondo 3 veces y luego la tecla Inicio. Observaciones: • No sobreponer una costilla con otra, en caso de sobre posición no se logrará una cocción uniforme. • Se puede usar salsa oriental o barbecue envasadas.
A-4	Pescado Relleno con Alcachofas	Carnes: • 6 filetes de pescado blanco (delgados) • Sal, pimienta y jugo de limón Relleno: • ½ docena de corazones de alcachofas (sancochadas y cortadas en gajos) • 3 tajadas de pan de molde (sin corteza) • 2 cucharadas de queso parmesano • ¼ taza de crema de leche • Manteguilla • Pan rallado oscuro • Leche • 1 clara de huevo • Sal, pimienta y perejil deshidratado	Aderezar el pescado con sal, pimienta y limón, y dejar macerar. Remojar las tres tajadas de pan de molde en una mezcla de leche, clara de huevo, sal, pimienta y queso parmesano; luego incorporar las alcachofas a esta mezcla. En un molde de vidrio refractario colocar una base de filetes de pescado, luego una capa de relleno y cubrir con otra capa de filetes; agregar la crema de leche, espolvorear el pan rallado, el queso parmesano y el perejil, llevar destapado al Cheff Samsung, pulsar la tecla Platos de Fondo 4 veces y luego la tecla Inicio.

Funcionamiento

Use del botón Aderezo

Pulse el botón **Aderezo** que corresponda al tipo de alimento que esté cocinando. El visor muestra "A-1".
El visor muestra " 2:00 " y el horno microondas iniciará la cocción automáticamente.

- 1 Cucharadita de ajos molidos
- 1 Cebolla mediana picada
- 3 Cucharadas de aceite

Paso 1.-
En una cacerola mezclar los ingredientes y llevar al Cheff Samsung destapado por 2 minutos.

Código	Capacidad	Tiempo Aderezo Ingredientes
A-1	Paso 1.-	2 minutos

Use de la funcion Auto Recalentado

Para recalentar comida, seleccione el tipo de plato y el número de raciones que desea recalentar y el microondas ajustará automáticamente el tiempo de recalentamiento.

- Pulse el botón **Auto recalentamiento** varias veces para seleccionar el tipo de plato que desea recalentar. (Consulte las raciones en el diagrama de Auto Recalentado)
- Pulse el botón **Inicio**. El visor mostrará el tiempo de cocción.

Diagrama de recalentamiento automatico

Código	Elemento	Acomodar
A1	Plato de Comida	1 porción
A2	Guisos	1 porción
A3	Sopas y Salsas	1 porción
A4	Guisos	2 porciones
	Sopas y Salsas	
A5	Sopas y Salsas	3 porciones
A6	Guisos	3 porciones
	Sopas y Salsas	4 porciones

Elemento	Acomodar	Comentarios
Plato de Comida	1 porción	- Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. - Cubra el plato con papel envoltura de plástico ventilado o papel encerado. - Contenido - 85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) - ½ taza de almidón (papas, pasta, arroz, etc.) - ½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
Guisos	1 a 4 porciones (230g/porciones)	- Utilice solo alimentos refrigerados. - Cubra con una tapa o plástico. - Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
Sopas y Salsas	1 a 4 porciones (230g/porciones)	

Funcionamiento

Ajuste de tiempos de cocción y los niveles de potencia

Su microondas le permite ajustar hasta dos fases distintas de cocción, cada una con su propia duración y nivel de potencia. El botón del nivel de potencia le permite controlar la intensidad calorífica desde templada (1) hasta alta (0).

Cocción en una etapa

Para cocciones simples en una etapa, sólo es necesario ajustar el tiempo de cocción. El nivel de potencia queda ajustado automáticamente en alto. Si desea seleccionar cualquier otro nivel, debe hacerlo usando el botón **Nivel de potencia**.

1. Use los botones numéricos para introducir el tiempo de cocción. El tiempo ajustable va de 1 segundo a 99 minutos y 40 segundos. Para ajustar un tiempo superior a un minuto, introduzca también los segundos. **Por ejemplo, para ajustar 20 minutos, introduzca 2,0,0,0.**
2. Si desea ajustar el nivel de potencia a algo distinto de alto, pulse el botón **Nivel de potencia** y a continuación use los botones numéricos para introducir el nivel.

Niveles de potencia:

1 = PL:10 (templado)	6 = PL:60 (fuego lento)
2 = PL:20 (lento)	7 = PL:70 (medio alto)
3 = PL:30 (descongelación)	8 = PL:80 (recalentamiento)
4 = PL:40 (medio bajo)	9 = PL:90 (saltar)
5 = PL:50 (medio)	0 = PL:Hi (alto)

3. Pulse el botón **Inicio** para que dé comienzo la cocción. Si desea cambiar el nivel de potencia, pulse **Pausa/Cancelar** antes de pulsar **Inicio** y vuelva a introducir todas las instrucciones.

Algunas recetas requieren diferentes fases de cocción a diferentes temperaturas. Con este microondas puede ajustar varias fases de cocción.

Cocción en varias etapas

1. Siga los pasos 1 y 2 del apartado "Cocción en una etapa" de la página anterior. Al introducir más de una fase de cocción, es necesario pulsar el botón **Nivel de potencia** antes de la siguiente fase de cocción. Para ajustar en una fase de cocción el nivel de potencia alto, pulse el botón **Nivel de potencia** dos veces.
2. Use los botones numéricos para ajustar el segundo tiempo de cocción.
3. Pulse el botón **Nivel de potencia** y a continuación use los botones numéricos para ajustar el nivel de potencia de la segunda fase de cocción.
4. Pulse **Inicio** para iniciar la cocción. Mientras está cocinando, puede comprobar el nivel de potencia pulsando el botón **Nivel de potencia**.

Modo de demostración

El modo de demostración puede utilizarlo para conocer el funcionamiento del horno microondas sin realizar ninguna cocción.

1. Mantenga pulsado el botón **0** y después pulse el botón **1**. Para desactivar el modo de demostración, repita el paso 1 indicado anteriormente.

Uso de los botones Más/Menos (+/-)

Los botones **Más/Menos (+/-)** le permiten ajustar tiempos de cocción preestablecidos. Sólo funcionan en los modos **Entradas (Rice/Pasta)**, **Platos de Fondo (Meat/Fish)**, **Postres (Snack Bar)**, **Auto Recalentado (Auto Reheat)**, **Cocción personalizada (Custom Cook)**.

Tiempo de cocción (Time Cook), Cronómetro (Kitchen Timer). Use los botones **Más/Menos (+/-)** sólo después de que haya dado comienzo la cocción con uno de estos procedimientos.

La función **Más/Menos (+/-)** no se puede utilizar con los botones de **cocción por**

sensor.

Los botones **Más/Menos (+/-)** no se pueden usar con el botón de **auto descongelado**.

1. Para **AUMENTAR** el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Más** (9).
2. Para **REDUCIR** el tiempo de un procedimiento automático de cocción: Pulse el botón **Menos** (1).

*Si desea aumentar o reducir el tiempo en los modos **Tiempo de cocción (Time Cook)**, **Temporizador de cocina (Kitchen Timer)** en unidades de 10 segundos, pulse el botón **Más (More)** (9) o **Menos (Less)** (1).*

Conexión y desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.

1. Pulse el botón **Sonido (Sound)**. La pantalla muestra "ON". ("Inicio" comienza a parpadear)
1. Pulse el botón **Sonido (Sound)** para quitar el sonido. La pantalla muestra "OFF". ("Inicio" comienza a parpadear)
2. Pulse **Inicio**. El visor vuelve a mostrar la hora actual.

Uso del cronómetro

1. Pulse el botón **Cronómetro**.
2. Use los botones **numéricos** para ajustar la cantidad de tiempo hasta que suene el temporizador.
3. Pulse **Inicio** para iniciar el temporizador de la cocina.
4. El visor efectúa una cuenta atrás y produce un aviso acústico cuando ese tiempo transcurre.

Nota: El microondas no se enciende cuando se utiliza el cronómetro.

Ajuste del bloqueo infantil

El horno microondas puede bloquearse para que no puedan usarlo niños sin supervisión.

1. Mantenga pulsado el botón **0** y después pulse el botón **2**. El visor muestra "Loc". A partir de entonces el horno microondas no puede utilizarse sin desbloquearlo antes. Para desbloquearlo, repita el paso 1 indicado anteriormente.

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada:** Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas:** Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Film de plástico para microondas:** Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado:** Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente:** Úselos para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorben el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel:** Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros:** Use solo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio:** Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres:** Use estos materiales sólo si están etiquetados como "aptos para microondas". Si no llevan la etiqueta, compruébelos para ver si pueden usarse con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico:** Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera:** Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

No recomendados

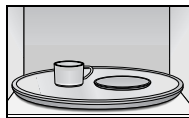
- **Tarros y botellas de vidrio:** El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel:** Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno:** Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos:** Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.

Utensilios de metal: Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1. Llene una taza de vidrio con agua y colóquela en el horno, al lado del palto que quiere comprobar.



2. Apriete el botón **Un Minuto +** para calentar durante un minuto a la potencia alta. El agua debería calentarse mientras el plato que está comprobando debería permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Técnicas de cocción

Movimiento

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Dele la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se dispersé uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel no porosa, como patatas o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, esta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.
- No se recomienda hacer caramelo en el microondas, ya que este puede alcanzar temperaturas muy elevadas. Téngalo en cuenta para evitar daños.

Instrucciones de cocción

Cocción automática por sensor

El sensor automático permite cocinar los alimentos automáticamente, ya que detecta el grado de humedad generado por la comida mientras se cuece.

- Cuando se cuecen alimentos, se generan diferentes tipos de humedad. El sensor automático determina el tiempo y el nivel de potencia adecuados al detectar la humedad del alimento, por lo que no será necesario establecerlos de forma manual.
- Cuando cubre un recipiente con una tapadera o envoltura de plástico durante la cocción por sensor, el sensor automático detectará la humedad generada después de que el recipiente se haya saturado de vapor.
- Poco antes de que termine la cocción, comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocción restante. Si el tipo de alimento lo necesita, será el momento de girarlo o removerlo para que la cocción sea más uniforme.
- Antes de efectuar la cocción automática por sensor, debe sazonarse el alimento con las hierbas, especias o salsas adecuadas. Sin embargo, debe aclararse que la sal y el azúcar pueden causar puntos de ignición en el alimento, por lo que estos ingredientes deben añadirse después de la cocción.
- Puede usar el panel de función Mas/menos (+/-) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. Con esta función podrá ajustar el grado de cocción para adaptarlo a sus gustos personales.

Utensilios y tapas para la cocción por sensor

- Si desea obtener unos buenos resultados culinarios con esta función, siga las indicaciones que le proponemos en los cuadros de este manual para seleccionar los recipientes y tapas adecuados.
- Utilice únicamente recipientes aptos para microondas y cúbralos con sus tapaderas o con envolturas de plástico. Cuando emplee envolturas de plástico, levante una esquina para permitir que el vapor escape adecuadamente.
- Utilice siempre la tapadera correspondiente al utensilio que está utilizando. Si el utensilio no dispone de tapadera propia, use una envoltura de plástico.
- Llene los recipientes hasta la mitad de su capacidad, como máximo.
- Si los alimentos necesitan ser girados o removidos, estas operaciones deben realizarse hacia el final del ciclo de cocción por sensor, antes de que en la pantalla comience la cuenta atrás del tiempo.

Importante

- No se recomienda el uso de la función de cocción por sensor en un proceso de cocinado continuo; por ejemplo, cuando una operación de cocción se efectúa inmediatamente después de otra.
- Instale el horno en un lugar bien ventilado para permitir la circulación del aire y el enfriamiento adecuado y asegúrese de que el sensor funcione correctamente.
- Para obtener unos buenos resultados, no utilice el sensor automático cuando la temperatura de la cocina sea demasiado alta o demasiado baja.
- No utilice detergentes volátiles para limpiar el horno. La humedad resultante puede afectar al sensor.
- No coloque el horno cerca de aparatos que emitan gas o produzcan una humedad elevada, ya que ello interferirá con el correcto funcionamiento del sensor automático.
- Mantenga siempre limpio el interior del horno. Limpie las salpicaduras con un paño húmedo.
- Este horno está diseñado exclusivamente para uso doméstico.

Guía de cocción

Guía para cocinar carnes en el microondas

- Ponga la carne en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Comience colocando la parte grasa de la carne hacia abajo. Utilice tiras estrechas de papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne el tiempo recomendado.
- Las temperaturas de extracción se detallan en la tabla siguiente. La temperatura del alimento aumentará durante el tiempo de reposo.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Carne sin hueso Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 8-12 min/500 g, a 50 °C - Poco hecho 9-13 min 500 g, a 55 °C - Medio 10-15 min/500 g, a 65 °C - Muy hecho Nivel de potencia: Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjala reposar durante 10 minutos.
Cerdo con o sin hueso Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 12-16 min/500 g, a 70 °C - Muy hecho Nivel de potencia: Alto (0) los primeros 5 min, después medio (5).	Coloque la pieza, con la parte grasa hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbrala con una envoltura de plástico ventilada. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Déjala reposar durante 10 minutos.

Guía para cocinar aves en el microondas

- Ponga la carne de ave en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Cúbrala con papel encerado para evitar salpicaduras.
- Utilice papel de aluminio para proteger las puntas de los huesos o las partes delgadas de la carne, o aquellas zonas que comiencen a cocerse demasiado.
- Tome la temperatura en varias partes antes de dejar reposar la carne de ave el tiempo recomendado.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Pollo entero Hasta 2 kg	Tiempo de cocción: 7-10 min/500 g a 80 °C Nivel de potencia: Medio-alto (7).	Coloque el pollo, con la pechuga hacia abajo, en una parrilla de asado. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.
Trozos de pollo Hasta 1 kg	Tiempo de cocción: 7-10 min/500 g 80 °C, carne de color oscuro 75 °C, carne de color claro Nivel de potencia: Medio alto (7).	Coloque el pollo en el plato, con el lado del hueso hacia abajo y con las partes más gruesas dirigidas hacia el exterior. Cúbralo con papel encerado. Dele la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocínelo hasta que los jugos salgan limpios y la carne que toca al hueso pierda el color rosa. Déjelo reposar durante 5 a 10 minutos.

Instrucciones de cocción

Guía para cocinar pescado en el microondas

- Cuezca el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor.
- Ponga el pescado en un plato apto para microondas, en una parrilla de asado también apta para microondas.
- Utilice una tapa ajustada para conservar el vapor del pescado. Una cobertura ligera de papel encerado o papel absorbente evitará que se pierda el vapor.
- No cocine demasiado el pescado: pruebe con el tiempo de cocción mínimo.

Alimentos	Tiempo de cocción/Nivel de potencia	Indicaciones
Supremas Hasta 0,7 kg	Tiempo de cocción: 7-11 min/0,5 kg Nivel de potencia: Medio alto (7).	Coloque las supremas en la parrilla de asado con las porciones más gruesas orientadas hacia el exterior. Cúbralas con papel encerado. Deles la vuelta y colóquelas de nuevo una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cuezca el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 3 a 5 minutos.
Filetes Hasta 0,7 kg	Tiempo de cocción: 4-8 min/0,5 kg Nivel de potencia: Medio alto (7).	Disponga los filetes en una bandeja de horno, colocando las piezas delgadas debajo. Cúbralos con papel encerado. Si tienen un grosor mayor de 1,5 cm, deles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cuezca el pescado hasta que sea fácil separar su carne en láminas con un tenedor. Déjelo reposar durante 2 a 3 minutos.
Langostinos Hasta 0,7 kg	Tiempo de cocción: 4-6½ min/0,5 kg Nivel de potencia: Medio alto (7).	Coloque los langostinos en una bandeja de horno, en una sola capa y sin que queden montados unos sobre otros. Cúbralos con papel encerado. Cocínelos hasta que la carne quede firme y opaca, moviéndolos dos o tres veces. Déjelos reposar durante 5 minutos.

Cocinar huevos en el microondas

- No cocine nunca los huevos con la cáscara ni caliente los huevos cocidos con su cáscara, ya que podrían explotar.
- Perfore siempre los huevos enteros para evitar que estallen.
- Cocine los huevos en su punto exacto: se vuelven muy duros si se cuecen demasiado.

Guía para cocinar vegetales en el microondas

- Los vegetales se deben lavar justo antes de cocinarlos. Con frecuencia no se necesita agua extra. Al cocer vegetales densos, como patatas, zanahorias y judías verdes, añada ¼ de taza de agua.
- Las verdura de pequeño tamaño (zanahorias en rodajas, guisantes, habas, etc.) se cocerán más deprisa que las grandes.
- Los vegetales enteros, como patatas, calabaza amarilla o mazorca de maíz, deben colocarse en círculo en el plato giratorio antes de cocinarse. Se cocerán más uniformemente si se les da la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque siempre las verduras como espárragos o brócoli con los extremos de los tallos apuntando hacia el borde del plato y las puntas hacia el centro.
- Cuando cocine vegetales cortados, cubra siempre el plato con una tapa o una envoltura de plástico para microondas ventilada.
- Antes de cocinarlas, se debe perforar en varios puntos la piel de las verduras enteras y sin pelar, como patatas, calabazas, berenjenas, etc., para evitar que estallen.
- Para una cocción más uniforme, remueva o reorganice los vegetales enteros cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción.
- Por regla general, cuanto más denso es el alimento mayor es el tiempo de espera. (Por tiempo de espera se entiende el tiempo necesario para que los alimentos vegetales densos y grandes terminen de cocerse después de sacarlos del horno.) Una patata asada puede necesitar una espera de cinco minutos antes de que su cocción sea completa, mientras que un plato de guisantes puede servirse inmediatamente.

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni el visor ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

El visor del horno funciona, pero el aparato no acaba de funcionar.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancel (Cancelar) dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra “:00”. Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 10 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o da golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Notas:

- ***Si se ha configurado el horno para que cocine más de 25 minutos, se ajustará automáticamente al 70% de energía transcurridos 25 minutos, para evitar un exceso de cocción.***

Cuidado y limpieza

- Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.
- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpiolo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si el horno se enciende accidentalmente.

Mensaje de error

- Si aparecen “Error42” y “Error45”, deje que el horno se enfríe durante al menos 3 minutos. Si estos mensajes aparecen frecuentemente, llame a la línea de servicios.
- Si abre la puerta para efectuar una comprobación, aparece “Error47”.
- Si aparece “Error41”, llame a nuestra línea de servicio inmediatamente.

Apéndice

Especificaciones técnicas

Número de modelo	MD1430
Capacidad del coccion	1.4 pies cúbicos
Controles	10 niveles de potencia, incluida la descongelación
Temporizador	99 minutos, 40 segundos
Fuente de alimentación	220 V / 60 Hz
Consumo de energía del microondas	1500 watt
Potencia de salida de microondas	1050 watt (IEC-705)
Dimensiones exteriores	466 (An) X 336 (Al) X 511 (Pr)
Dimensiones de la cavidad del horno	373 (An) X 227 (Al) X 383,5 (Pr)
Peso neto	16,5 kg

Notas

•

•

•



Importado Por:
Samtronics Peru S. A.
Av. Argentina 1790
Cercado de Lima
Lima, Peru
Telf.: 336-8686

Samsung Electronics Co., Ltd
Impreso en Malasia.